炊飯専用土鍋

RTR-20IGA

取扱説明書

よく読んで
安全に正しく
お使いください。

もくじ

「かまどさん 自動炊き」の特長 ………………… 1
各部のなまえ ………………………………………… 1
安全上のご注意 …………………………………… 2
ご使用の前に ……………………………………… 3
炊飯のしかた ……………………………… 3・4
お手入れのしかた ………………………………… 5
料理例 ……………………………………………… 6

このたびは「かまどさん 自動炊き」をお買い上げいただきましてありがとうございます。

●**この製品は「専用土鍋モード」、または「土鍋モード」がある、リンナイの家庭用ガスコンロで使用する炊飯専用土鍋です。**使用する商品に付属の取扱説明書をよくお読みになり、正しくご使用ください。
●ご使用前には必ずこの取扱説明書をよくお読みいただいてからご使用ください。
●業務用としては使用できません。
●品質には万全を期していますが、万一不具合があった場合は使用しないで、お近くのリンナイの支社・支店・営業所・出張所へご連絡ください。

Rinnai

「かまどさん 自動炊き」の特長

1. なべ底中央に特殊加工を行い、温度センサーを利用して自動炊飯ができるようになりました。

2. 五徳の形状に合わせたなべ底形状とすることで、コンロ上に安定して置けるようにしました。

3. 土鍋炊飯の特長である「おこげ」が程よい状態で炊き上がります。「専用土鍋モード」または「土鍋モード」を搭載したコンロでは、お好みにより５段階でのこげめ調節が可能です。（詳しくは機器本体の取扱説明書を参照してください）

4. 多孔質の粗土と遠赤外線効果の高い釉薬（ゆうやく）を使用していますので、ガス火の良さを十分に発揮しお米の芯まで熱が通り、ふっくらとしたご飯が炊き上がります。

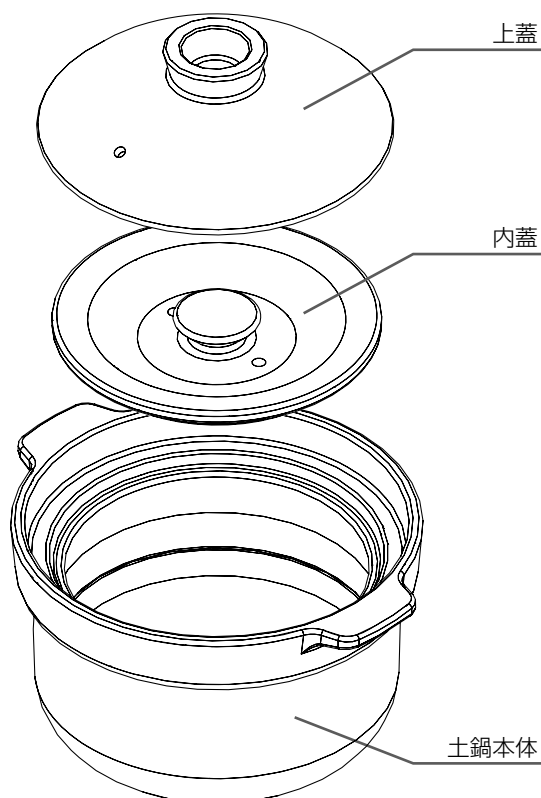
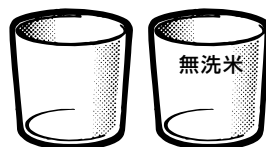
5. 土鍋本体に熱を蓄えてから穏やかに伝え、火を切った後も沸騰しながら余熱でじっくりむらします。保温性も抜群です。

6. 二重蓋なので吹きこぼれも防ぎます。

7. 多孔質の粗土を使用していますので、木のおひつと同じように呼吸をし、ご飯がべとつかず冷めてもおいしく召し上がれます。

8. 0.18 ～ 0.45 リットル（1 ～ 2.5 合）までの白米の炊飯が可能です。

＜品質表示＞●材料の種類／土鍋本体・内蓋・上蓋：陶器
感熱用カーボン：等方性黒鉛
接着剤：シリコン系接着剤
●寸法／ 20cm　●重量／ 2.6kg

各部のなまえ

安全上のご注意

⚠警告

■空だきはしない
空だきは絶対にしないでください。空だきは火災や本製品の破損の原因となります。

■火をつけたままその場を離れない
離れる時は必ず火を止めてください。火災の原因となります。

■炊飯以外で使用しない
天ぷらなどの油調理に使用しないでください。火災の原因になります。

⚠注意

■調理中及び調理直後は、「かまどさん 自動炊き」は熱くなっています。なべつかみやミトンを使い、やけどに注意して取り扱ってください。特に幼いお子様などが手に触れることのないようご注意ください。調理後も完全に冷めるまでは紙等の燃えやすいものの上には置かないでください。

■ストーブや他のコンロの上では絶対に使用しないでください。「かまどさん 自動炊き」の転倒や破損、異常加熱によるやけどの原因となります。また、オーブン・電子レンジでも使用しないでください。オーブン・電子レンジの故障や火災、「かまどさん 自動炊き」の破損の原因となります。

■「かまどさん 自動炊き」はゴトクの中央にのせ安定させてご使用ください。不安定な状態で使用しますと、うまく炊けなかったり、ひっくり返ってやけどの原因になったりします。

■「かまどさん 自動炊き」の中にコップや茶碗を入れないでください。欠け、割れの原因になります。

■「かまどさん 自動炊き」を落としたり、硬いものにぶつけるなどの衝撃を与えたりしないでください。破損や欠けでケガの原因となります。ぬれているときは特にもろくなりますのでご注意ください。

■流し台やテーブルの上に、じかに「かまどさん 自動炊き」を置かないでください。キズがついたり調理直後ではコゲあとが付いたりする原因になります。

■上蓋の蒸気穴の向きに気をつけてください。手前やなべ取手側に向けますとやけどの原因となります。

■土鍋本体、内蓋、上蓋は熱いうちに急に水につけたりして冷やさないでください。破損の原因となります。また内蓋、上蓋は直接火にかけないでください。

■万一ヒビ割れが生じた場合は加熱中に割れることがありますので、絶対に使用しないでください。

■炭を入れて七輪のような使い方はしないでください。破損の原因となります。また、思わぬ事故やケガの原因になります。

■なべ底の感熱部（黒い部分）を無理にはずそうとしたり、接着部を削ったりしないでください。なべ底と感熱部との間はシリコーン樹脂で接着しています。この部分は他の部分よりもやわらかいので、先端の細いものなどで削ったりしないでください。水もれの原因となることがあります。

ご使用の前に

ご購入後初めて使用される前におかゆを炊いて「目止め」をしてください。

目止めをする

①土鍋の水位線まで水を入れ（約 650mℓ）、茶碗 1/3 くらい（約 50g）の「残りごはん」を一緒に入れてください。
②土鍋を小バーナーにセットします。
③上蓋だけを載せ、火力最大で 30 分間加熱してください。
※タイマーをセットしておくと便利です。また、内蓋は載せないでください。
※小バーナー以外のバーナーでは行わないでください。破損の原因となります。
※加熱中に吹きこぼれそうになった場合は、火力を弱めてください。
④火を切ってから、おかゆを入れたまま約 6 時間放置してください。
⑤土鍋をきれいに洗った後、しっかり水を切り、一晩乾燥させてからご使用ください。

なぜ「目止め」をするの？

土鍋は土からできています。そのまま使用すると膨張、収縮を繰り返すことにより、水漏れやヒビ割れの原因となります。それを防ぐため、おかゆのでんぷん質を利用して目止めします。

残りご飯でないとダメなの？

「かまどさん 自動炊き」は熱を穏やかに伝えるために粗土を使用しています。したがって最初から濃いでんぷん質で目止めをする必要があります。一般に使われる米のとぎ汁では濃度が低く、またお米の状態から炊くと時間がかかりすぎ水が土鍋に浸透してしまうため、「残りごはん」を使った目止めをお願いします。

※土鍋本体には、遠赤外線効果の高い釉薬を使用しており、土鍋の内側には特有の色むらがありますが性能上問題ありません。

炊飯のしかた

お米の準備

①お米をはかる。
180mℓ 用計量カップを使うと、1 カップで米 1 合になります。
無洗米の場合は、無洗米計量カップを使用してください。
※土鍋は浸透性があるので長時間水を入れておくことに向きません。
おいしくごはんを炊くために「かまどさん 自動炊き」とは別の器（ボウルなど）のご使用をおすすめします。

②たっぷりの水でさっとかき混ぜ、水を素早く捨てる。
③「かき混ぜ→洗い流す」を数回くり返し、水がきれいになるまで手早く洗う。
無洗米の場合は、1、2 度すすいでにごりを少なくしてください。にごったまま炊飯するとでんぷん質が沈殿し、炊飯不良の原因となります。

お米を水に浸す

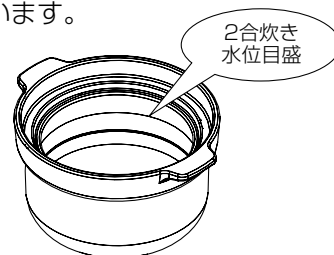
右の表を目安にお米を水に浸してください。
※洗米が不十分だったり、割れ米やヒビの入ったお米が混じったりした場合、風味を損ね、炊きむら、着色の原因になります。
※一度水に浸したお米は、砕けやすくなりますのでご注意ください。

お米の種類とモード		お米を水に浸す時間	
		春〜夏	秋〜冬
炊飯	白米	30 分以上	60 分以上
	無洗米	30 分以上	60 分以上
	胚芽精米	60 分以上	90 分以上
	輸入米	60 分以上	90 分以上
	古米	60 分以上	90 分以上

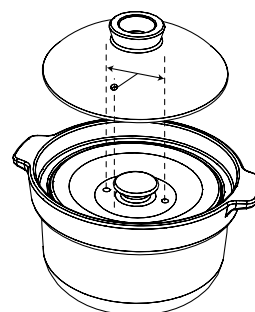
炊飯のしかた

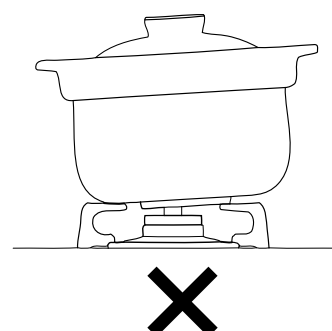
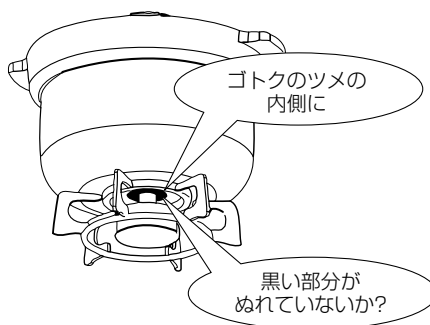
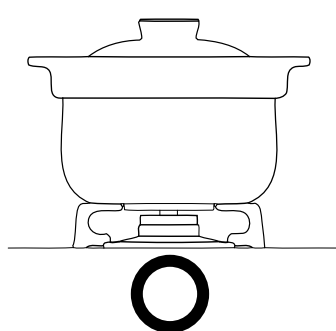
水　加　減

180mℓ 用計量カップを使うと、1 カップで水 180mℓ になります。
「かまどさん 自動炊き」本体の内側には、2合炊きのときの水位目盛がついています。

米の量			水量
容量	重量	合数	
180mℓ	150g	1合	270mℓ
270mℓ	225g	1.5合	350mℓ
360mℓ	300g	2合	455mℓ
450mℓ	375g	2.5合	555mℓ

※水加減は目安です。新米・古米、かため、やわらかめなど、好みに応じて水を加減してください。
※無洗米は水を加えると表面に気泡ができて、水が吸収されにくくなります。一度洗い流すか、よくかき混ぜて気泡を飛ばしてください。また、無洗米計量カップで計量していない場合は、水の量を3%ほど多くしてください。

内蓋と上蓋

内蓋と上蓋の穴の位置は図の通り直角になるようにセットしてください。
そうすることによって、ほどよい気密性を保ちます。

なべを置く

「専用土鍋モード」または「土鍋モード」のあるコンロを使用します。
なべ底外側の感熱部（黒い部分）がぬれていないことを確認してください。
なべ底の凸部がゴトクのツメの内側に納まるようにセットしてください。

炊 飯 す る

①コンロ操作部の炊飯スイッチを押し「専用土鍋モード」または「土鍋モード」を選択する。
②点火操作をする。
③火力を自動調節し炊飯します。炊き上がると自動消火し、約 15 分間のむらしタイマーがスタートします。
炊飯中およびむらし中はふたをあけないでください。
④むらしタイマーが終了するとブザーが鳴ってお知らせします。
※なべの中に長時間、料理を保存しないでください。

- 「専用土鍋モード」または「土鍋モード」を搭載した機種では、5段階のこげめ調節が可能です。詳しくは機器本体の取扱説明書をご覧ください。
- 炊き込みごはんの場合は、専用レシピやレトルトパックの分量を目安に水の量を調整してください。わからないときは具の重量と同じ程度を目安に水を足してください。

お手入れのしかた

1 ご使用後のお手入れ

スポンジを使ってぬるま湯で手早く洗ってください。クレンザーや金属たわしは使用しないでください。
洗った後は、しっかり水を切りよく乾燥させてください。

2 こびりつきが取れないとき

ぬるま湯を入れてしばらく置いてから洗ってください。
※むらしの時間が短いとこびりつきが多くなります。

3 ごはんが茶色っぽく炊けるとき

「かまどさん 自動炊き」に少しずつ入り込んだ、お米のでんぷん質やこげが炭化し目詰まりをしているため、茶色く出てきたものと思われますので、食べても問題ありません。
対処法として
1）土鍋本体を逆さまにして一昼夜、乾燥させてください。
2）水を7分目くらい入れて（あれば重曹を少々入れてください）沸騰させてください。
3）沸騰してから中火で15分くらい煮沸してください。
4）お湯を取り除き（熱いので気をつけて）半日くらい乾燥させたあと、再度目止め（☞3ページ）をしてください。

4「かまどさん 自動炊き」にヒビが入ったとき

「かまどさん 自動炊き」を火にかけ、膨張、収縮を繰り返すことによってヒビが入ることがあります。それは割れたということではなく、土を原料とした土鍋の性質です。
ヒビによって水もれする場合は、再度目止め（☞3ページ）をしてください。

5「かまどさん 自動炊き」にカビが生じたとき

「かまどさん 自動炊き」に7分目くらいの水と、酢を大さじ2杯～3杯入れ10分くらい煮沸してください。
※カビの跡は残ることがありますが、カビ自体は死滅しています。

料理例

梅干の炊き込みご飯

材　料

米…………………………………………… 2合
梅干 ………………………………… 3～4個
青ジソ ……………………………… 5～6枚
昆布 ……………………………………5cm角

作り方

❶お米を洗って「かまどさん 自動炊き」の目盛線まで水を入れ、お米を浸漬（P.3お米を水に浸す）する。
❷梅干を適当にほぐし果肉と種、昆布も一緒にお米の上に乗せる、中蓋と上蓋をセットする。
❸「かまどさん 自動炊き」をコンロに正しくセットし「専用土鍋モード」または「土鍋モード」で炊く。
❹炊き上がれば、青ジソの千切りを入れよくかき混ぜる。
「かまどさん 自動炊き」ならではの1品です、傷みにくくお弁当やおにぎりにぴったりです。

前記の分量に「なめたけビン詰め」「シーチキン」または「さば缶」など100g程度を目途に追加しても上手く炊けます。この場合、水加減は減らしてください。薬味は青ジソ、ねぎ、生姜の千切りなどが良く合います。
（アルミや鉄系鍋では梅干の酸で表面処理を傷める場合があります。必ず「かまどさん 自動炊き」をお使いください。）

サザエの炊き込みご飯

材　料

米…………………………………………… 2合
サザエ ……………………………… 5～6個
こんぶ…………………………………5cm角
酒……………………………………… 大さじ2
薄口しょう油 ……………………… 大さじ2
塩…………………………………………… 少々

作り方

❶お米を洗って「かまどさん 自動炊き」の目盛線まで水を入れ、お米を浸漬（P.3 お米を水に浸す）する。
❷サザエは殻を金づちで割り、身の部分をぶつ切りにする、（お好みでしっぽの部分は塩ゆでにする、ゆで汁も炊く時使用する場合はその分❶の水を減らす）。
❸サザエの身、昆布も一緒にお米の上に乗せる、酒、薄口醤油、塩を入れ、中蓋と上蓋をセットする。
❹「かまどさん 自動炊き」をコンロに正しくセットし「専用土鍋モード」または「土鍋モード」で炊く。
茹でたサザエのしっぽに少し醤油をかけるとお酒の肴になります、又ゆで汁を使うと磯の香りが強くでます。

シーチキンの炊き込みご飯

材　料

米…………………………………………… 2合
シーチキン缶詰……………………50g×2個
塩…………………………………………… 少々
コンソメ …………………………………… 2個

作り方

❶お米を洗って「かまどさん 自動炊き」の目盛線より控えめで水を入れ、お米を浸漬（P.3お米を水に浸す）する。
❷シーチキンの缶詰をほぐし油汁を取り除き、お米の上に乗せる。コンソメも砕いて入れる。中蓋と上蓋をセットする。
❸「かまどさん 自動炊き」をコンロに正しくセットし「専用土鍋モード」または「土鍋モード」で炊く。
❹炊き上がればよくかき混ぜる。

おかゆ（参考）

材　料

米……………………………… 1合（180mℓ）
水…………………………………… 900mℓ
塩…………………………………………… 少々
※詳しくは機器本体の取扱説明書をご覧ください。

作り方

❶「かまどさん 自動炊き」に研いだ米と水を入れ30分ほど浸す。
❷「かまどさん 自動炊き」をコンロに正しくセットする。
❸コンロ操作部の「おかゆモード」を選択し点火する。
※「専用土鍋モード」または「土鍋モード」ではできません。
❹炊き上がると自動消火し、ブザーが鳴ってお知らせします。
❺お好みで塩を加え、かき混ぜる。
※調理中にふたを取ったりしないでください。
※土鍋のため多少出来映えに違いが出ます。水量などで調整してください。